**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

#### Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю Декан факультета перерабатывающих технологий Т. В. Залетова  2024 г |

Б1.О.15. Безопасность товаров

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | |  |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | |  |  | **5ЗЕ** | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | 180 | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | | Экзамен 4 | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  |  | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 23,25 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 149 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 7,75 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **2 (1)** | | | **Итого** | | | |
| Недель | |  |  | |  |  | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | РП | | |
| Лекции | | 10 | 10 | | 10 | 10 | | |
| Лабораторные (практические) | | 10 | 10 | | 10 | 10 | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | - | | |
| Консультации | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | |
| КонР | | - | - | | - | - | | |
| КРА (зачет) | | - | - | | - | - | | |
| КРА (экзамен) | | 0,25 | 0,25 | | 0,25 | 0,25 | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | - | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | - | | |
| Итого ауд. | | 23,25 | 23,25 | | 23,25 | 23,25 | | |
| Контактная работа | | 23,25 | 23,25 | | 23,25 | 23,25 | | |
| Сам. работа | | 149 | 149 | | 149 | 149 | | |
| Часы на контроль | | 7,75 | 7,75 | | 7,75 | 7,75 | | |
| Итого | | 180 | 180 | | 180 | 180 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Программу составил(и): |  |  |  |  |
| ***Доцент, к.с.-х.н. Т. В. Залетова.*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рецензент(ы): |  |  |  |  |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа дисциплины | | |  |  |
| ***Б1.О.14.01. Товароведение семян и посадочного материала*** | | | | |
|  | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | |  |  |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | |
| Согласовано |  |  |  |  |
| Председатель методической комиссии | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | |





|  |  |
| --- | --- |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;** | |
| **Знать:** | |
| Уровень 1 | знает действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых товаров, но при изложении имеются затруднения либо неточности, которые  обучающийся способен исправить при помощи вопросов преподавателя. |
| Уровень 2 | знает действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества и  безопасности пищевых товаров, но при изложении имеются небольшие неточности, которые обучающийся исправляет самостоятельно. |
| Уровень 3 | знает действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества и  безопасности пищевых товаров, изложение чёткое и грамотное, без затруднений и неточностей, используются ранее приобретенные знания, ответ самостоятельный. |
| **Уметь:** | |
| Уровень 1 | умеет устанавливать соответствие качества и безопасности товаров действующим нормативным правовым актам и нормативным документам, при выполнении задач не все действия являются осознанными,  допускаются ошибки, которые обучающийся не всегда способен исправить самостоятельно. |
| Уровень 2 | умеет устанавливать соответствие качества и безопасности товаров действующим нормативным правовым  актам и нормативным документам, при выполнении задач действия являются не всегда осознанными, допускаются ошибки, которые обучающийся способен обнаружить и исправить самостоятельно |
| Уровень 3 | умеет устанавливать соответствие качества и безопасности товаров действующим нормативным правовым актам и нормативным документам, выполняет все задачи в рамках поставленной цели, последовательность  их выполнения хорошо продумана, действия в целом осознанны. |
| **Владеть:** | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированных товаров, имеющийся опыт фрагментарен, но является достаточным для выполнения  поставленных задач |
| Уровень 2 | в целом владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированных  товаров, необходимыми для выполнения поставленных задач. |
| Уровень 3 | владеет всеми навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных  документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированных товаров, необходимыми для выполнения поставленных задач. |
| **ПК-4: Способен разрабатывать и организовывать выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения нормативной документации во**  **внешнеэкономической деятельности** | |
| **Знать:** | |
| Уровень 1 | знает порядок осуществления государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности  товаров, но при изложении имеются затруднения либо неточности, которые обучающийся способен исправить при помощи вопросов преподавателя. |
| Уровень 2 | знает порядок осуществления государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности товаров, но при изложении имеются небольшие неточности, которые обучающийся исправляет  самостоятельно. |
| Уровень 3 | знает порядок осуществления государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности товаров, изложение чёткое и грамотное, без затруднений и неточностей, используются ранее  приобретенные знания, ответ самостоятельный. |
| **Уметь:** | |
| Уровень 1 | умеет обеспечивать качество и безопасность товаров, при выполнении задач не все действия являются осознанными, допускаются ошибки, которые обучающийся не всегда способен исправить самостоятельно. |
| Уровень 2 | умеет обеспечивать качество и безопасность товаров, при выполнении задач действия являются не всегда  осознанными, допускаются ошибки, которые обучающийся способен обнаружить и исправить самостоятельно. |
| Уровень 3 | умеет обеспечивать качество и безопасность товаров, выполняет все задачи в рамках поставленной цели, последовательность их выполнения хорошо продумана, действия в целом осознанны. |
| **Владеть:** | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками разработки и организации выполнения мероприятий по результатам государственного надзора и контроля внедрения и соблюдения нормативной документации во внешнеэкономической деятельности в области обеспечения качества и безопасности товаров, имеющийся  опыт фрагментарен, но является достаточным для выполнения поставленных задач. |
| Уровень 2 | в целом владеет навыками разработки и организации выполнения мероприятий по результатам государственного надзора и контроля внедрения и соблюдения нормативной документации во внешнеэкономической деятельности в области обеспечения качества и безопасности товаров,  необходимыми для выполнения поставленных задач. |
| Уровень 3 | владеет всеми навыками разработки и организации выполнения мероприятий по результатам государственного надзора и контроля внедрения и соблюдения нормативной документации во внешнеэкономической деятельности в области обеспечения качества и безопасности товаров,  необходимыми для выполнения поставленных задач. |

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.1** | **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых товаров (ОПК-3.1) | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | Порядок осуществления государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности товаров (ПК- 4.1) | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2** | **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 | Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров действующим нормативным правовым актам и нормативным документам (ОПК-3.2) | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.2 | Уметь обеспечивать качество и безопасность товаров (ПК-4.2) | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.3** | **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.1 | Навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере  обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированных товаров (ОПК-3.3); | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.2 | Навыкам разработки и организации выполнения мероприятий по результатам государственного надзора и контроля внедрения и соблюдения нормативной документации во внешнеэкономической деятельности в области  обеспечения качества и безопасности товаров (ПК-4.3) | | | | | | | | | | | | | | |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код занятия** | | | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | **Семестр / Курс** | | **Часов** | | **Компетен- ции** | | **Литература** | | **Инте ракт.** | | **Примечание** | |
| 1.1 | | | Обеспечение качества и безопасности  товаров. Термины и определения в области качества и безопасности товаров. Нормативно-законодательная база обеспечения безопасности товаров в России и за рубежом. /Лек/ | 4 | | 2 | | ОПК-3 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.2 | | Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками  химического и биологического происхождения /Лек/ | | | 4 | | 2 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.3 | | Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами /Лек/ | | | 4 | | 2 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.4 | | Подготовка к контрольной работе /Ср/ | | | 4 | | 30 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.5 | | Загрязнение химическими элементами. Токсиколого-гигиеническая характеристика свинца, ртути, кадмия,  мышьяка. /Лек/ | | | 4 | | 2 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.6 | | Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве: пестициды; нитраты, нитриты и нитрозосоединения; регуляторы роста  растений; вещества, применяемые в животноводстве /Лек/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.7 | | Радиоактивное загрязнение /Лек/ | | | 4 | | 2 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.8 | | Загрязнение диоксинами /Лек/ | | | 4 | | 2 | | ОПК-3  ПК- 4 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.9 | | Анализ нормативно-законодательной базы обеспечения безопасности  пищевых продуктов /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3 | | 6.1.1.-6.1.9. | | 0 | |  | |
| 1.10 | | Анализ опасностей по критическим  контрольным точкам /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3  ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.11 | | Гигиенические требования безопасности  к пищевой продукции /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3  ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.12 | | Контроль за использованием пищевых добавок /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.13 | | Безопасность молока и молочных продуктов /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.14 | | Безопасность мяса и мясопродуктов  /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.15 | | Безопасность рыбы и рыбопродуктов  /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3  ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.16 | | Паразитологическое исследование рыбы  /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3  ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.17 | | Оценка фальсифицированных товаров  /Лаб/ | | | 4 | | 4 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.18 | | Подготовка вопросов для устного отчета по лабораторным работам /Ср/ | | | 4 | | 30 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1 – 6.1.9.  8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.19 | | Подготовка к контрольной работе /Ср/ | | | 4 | | 30 | | ОПК-3 ПК- 4 | | 6.1.1 – 6.1.9.  8.1.-8.2. | | 0 | |  | |
| 1.20 | | /Экзамен/ | | | 4 | |  | |  | |  | | 0 | |  | |
| **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.1. Контрольные вопросы и задания** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1. Контрольные вопросы и задания  Типовые контрольные вопросы для промежуточной аттестации (экзамена):   1. Экология питания и безопасность продовольственных товаров. Гигиенический мониторинг. 2. Анализ нормативно-правовой базы обеспечения безопасности пищевых продуктов в России и за рубежом. 3. Основные критерии оценки рисков и безопасности пищевых продуктов. 4. Классификация вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания. Пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. 5. Окружающая среда, как основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов. 6. Классификация загрязняющих веществ пищевых продуктов. 7. Принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах. Действие токсичных веществ на организм человека. 8. Сравнительная характеристика пищевых заболеваний. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний. 9. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. 10. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Характеристика условно-патогенных микроорганизмов. 2. Характеристика патогенных микроорганизмов. 3. Характеристика микроорганизмов порчи пищевых продуктов. 4. Характеристика основных видов микотоксинов. Нормирование содержания в пищевых продуктах. 5. Пищевые добавки: классификация и токсиколого-гигиеническая оценка. 6. Токсико-гигиеническая характеристика свинца. Профилактика загрязнений. 7. Токсико-гигиеническая характеристика ртути. Профилактика загрязнений. 8. Токсико-гигиеническая характеристика кадмия. Профилактика загрязнений. 9. Токсико-гигиеническая характеристика мышьяка. Профилактика загрязнений. 10. Методы обнаружения тяжелых металлов. 11. Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов. 12. Основные группы пестицидов. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции. 13. Токсичность нитратов и нитритов. Методы определения нитратов и нитритов. 14. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика. 15. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве. 16. Основные представления о радиоактивности и ионизирующих излучениях. Влияние на организм человека. 17. Радионуклиды. Источники и пути поступления радионуклидов в организм человека. 18. Диоксины и диоксиноподобные соединения (полихлорированные ароматические соединения): краткая характеристика, опасность диоксинов и пути снижения их образования. 19. Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды. 20. Виды, способы фальсификации товаров и методы ее обнаружения. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.2. Темы письменных работ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Типовые вопросы контрольной работы № 1:   1. Экология питания и безопасность продовольственных товаров. Гигиенический мониторинг. 2. Анализ нормативно-правовой базы обеспечения безопасности пищевых продуктов в России и за рубежом. 3. Основные критерии оценки рисков и безопасности пищевых продуктов.   Типовые вопросы контрольной работы № 2:   1. Токсико-гигиеническая характеристика мышьяка. Профилактика загрязнений. 2. Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов. 3. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.3. Фонд оценочных средств** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе дисциплины. Типовые тестовые задания:  1. Тест-опознание (первый уровень)  Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов. Какие вещества относятся к контаминантам?  Варианты ответов:   1. экологически вредные вещества 2. вещества, не способные оказывать вредное воздействие 3. экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.   2. Тест-классификация (первый уровень) Распределите пестициды по объектам применения:   1. для борьбы с растительными клещами 2. для уничтожения нежелательной древесной и кустарниковой растительности 3. для борьбы с бактериями и бактериальными болезнями растений 4. для борьбы с сорными растениями 5. для уничтожения личинок и гусениц насекомых 6. для борьбы с грибными болезнями растений 7. для удаления листьев.   Ответы: а) фунгициды; б) арборициды; в) гербициды; г) дефолианты; д) акарициды; е) бактерициды; ж) ларвициды.  3. Тест-подстановка (второй уровень) Вставьте пропущенные слова.   1. Заболевания, причиной которых служит пища, инфицированная патогенными или условно-патогенными микроорганизмами, называется ……. 2. Пищевые отравления условно подразделяются на две группы: …..и …… 3. К пищевым …… относятся заболевания, при которых пищевой продукт является лишь передатчиком патогенных микроорганизмов. 4. Потенциальная способность микроорганизмов при соответствующих условиях оказывать болезнетворное воздействие на организм, вызывая патологические изменения в органах и тканях с нарушением их физиологических функций, называется   …..   1. Токсигенные микробы вырабатывают токсины двух видов: …. и ….. 2. МАФАнМ – это……… | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ситуационные задачи:   1. При осмотре говяжьего мяса обнаружено следующее: цвет – темно-красный, поверхность сухая, обветренная, с темной корочкой, на разрезе бледнее обычного, ямка после надавливания пальцем выравнивается плохо, запах слегка кисловатый, тканевой жир – кисловатый, слегка липнет к пальцам, мозг трубчатых костей немного отстает от костей. Бульон мутноватый, запах его без особых изменений, при добавлении сернокислой меди появляются хлопья. Финны и трихинеллы не обнаружены. При бактериоскопии на мазках-отпечатках около 250 кокков в поле зрения, несколько палочек. Оцените качество и безопасность мяса. Укажите возможности и условия его использования. 2. В ходе плановой выездной проверки молокозавода отобраны пробы молока питьевого пастеризованного коровьего 3,2% жирности. По результатам лабораторного исследования установлено: молоко представляет собой однородную непрозрачную жидкость белого цвета без посторонних привкусов и запахов. Исследование физико-химических и микробиологических показателей выявило, что кислотность молока составляет 16,8±1,8 градус Тернера при допустимом значении 21,0 °Т, плотность (при температуре 20 °С) – 1029,0±1,0 кг/м3 (норматив – не менее 1027 кг/м3), массовая доля жира – 3,22±0,08 %. Содержание свинца соответствовало 0,08 мг/кг, что не превышает допустимый уровень – 0,1 мг/кг, количество МАФАнМ – 3,9×103 КОЕ/см3 при норме не более 1×105 КОЕ/см3, в 1 см3 обнаружен золотистый стафилококк (S.аureus), который не допускается в 1 см3. Дайте оценку качества молока по органолептическим признакам. Оцените качество молока по физико-химическим показателям. Оцените микробиологическую безопасность молока и определите   возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке. Определите мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции на данном предприятии. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.4. Перечень видов оценочных средств** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отчет по лабораторной работе: оформленная лабораторная работа с результатами и выводами, проверка записей выполнения работы и устный отчет лабораторной работы по типовым вопросам.  Контрольная работа / тестирование / решение ситуационных задач: письменная работа с ответами на вопросы. Экзамен: подготовка и ответ по типовым контрольным вопросам к экзамену. | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6.1. Рекомендуемая литература** | | | | | | | | | | | | | | | |
| * + 1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129419     2. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113372     3. Данылив, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества: учебное пособие/ М. М. Данылив, Д. В. Ключникова; науч. ред. А. Н. Пономарев; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 56 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561364     4. Дараселия, Г.Я. Биологическая безопасность продуктов питания: учебник для вузов / Астрахан. гос. техн. ун-т - Астрахань: Изд-во АГТУ, 2006. - 424 с. – 201 экз.     5. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных): учебное пособие / И. О. Деликатная, Ю. И. Ухарцева. — Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 252 с. — ISBN 978-985-06-1929-7. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/65170     6. Есипова, М. С. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие/ М. С. Есипова, Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин; Омский государственный технический университет. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 76 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682257     7. Маюрникова, Л. А. Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, А. А. Кокшаров. — Кемерово: КемГУ, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8353-2805-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186363     8. Скрябина, О. В. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров: учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск: Омский ГАУ, 2020. — 77 с. — ISBN 978-5-89764-850-4. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136156     9. Формирование и развитие системы продовольственной безопасности: учебное пособие/ М. В. Москалев, Т. Г. Виноградова, С. М. Москалев [и др.]; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2021. – 95 с.: табл., схем. –   Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621132 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»** | | | | | | | | | | | | | | | |
| <http://www.gost.ru/>- Официальный Интернет-ресурс Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://rospotrebnadzor.ru/>- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <http://30.rospotrebnadzor.ru/>-Управление Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей  <http://www.stq.ru/>- Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» | | | | | | | | | | | | | | | |
| <http://www.znaytovar.ru/> - на сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6.3 Перечень информационных технологий** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6.3.1 Перечень программного обеспечения** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.3.1.1 | OpenOffice - программное обеспечение для работы с электронными документами | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.3.1.7 | Moodle – образовательный портал ФГБОУ ВО НГАТУ | | | | | | | | | | | | | | |
| **6.3.2 Перечень информационных справочных систем** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.3.2.1 | Электронная библиотечная система «Лань», https://e.lanbook.com (сроки доступа установлены договором АГТУ и ЭБС) | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.3.2.2 | ЭБС elibrary (периодические издания) [http://www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/) | | | | | | | | | | | | | | |
| **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.1 | Аудитория для проведения занятий лекционного типа, для проведения индивидуальных и групповых консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска; набор демонстрационного оборудования (проекционный  экран, переносные ноутбук и мультимедиа-проектор). | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.2 | Аудитория для проведения лабораторных занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации оборудована набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой, лабораторным оборудованием: вытяжной шкаф, сушильный шкаф,  термостат, титровальная установка, весы. | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.3 | Помещение для самостоятельной работы студентов оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся, компьютеры с выходом в Интернет, обеспечивающими доступ к элетроно-библиотечным системам | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.4 | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: полки для хранения; рабочие места сотрудников (столы, стулья); оборудование для профилактического обслуживания компьютерной  техники. | | | | | | | | | | | | | | |
| **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Залётова Т.В. Методические рекомендации по самостоятельному изучению учебной дисциплины " Безопасность товаров ". НГАТУ, 2024 – 13 с.   2. Залётова Т.В. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины" Безопасность товаров ". НГАТУ, 2024. – 10 с. | | | | | | | | | | | | | | | |